

drink



DLUI24

163193

ERA PARTE DI UN IMMAGINARIO UN PO' "ANZIANO", ORA
IL **DISTILLATO** SCEGLIE UVE E PACKAGING PER SEDURRE
LE NUOVE GENERAZIONI (E PIACERE ANCHE ALLE DONNE)

di **Matteo Cioffi**
Illustrazione di **Alvino**



drink

C

CHIUSA L'ERA DELLA GRAPPA come bevanda dell'alpino, del digestivo per l'anziano. Evaporata l'immagine del bicchierino della staffà offerto dal ristoratore a fine cena, così come sono uscite di scena e dagli scaffali dei bar quelle bottiglie dal look un po' ruvido e polveroso. Insomma, la grappa ha chiuso con il passato e si è aperta alla modernità. Ora sono i Millennial a volerne fare un loro esclusivo status (ma dovranno vedersela con le appassionate: in Italia un estimatore di grappa su cinque è donna, come emerge da una ricerca condotta dalla Distilleria Bonollo, di Padova).

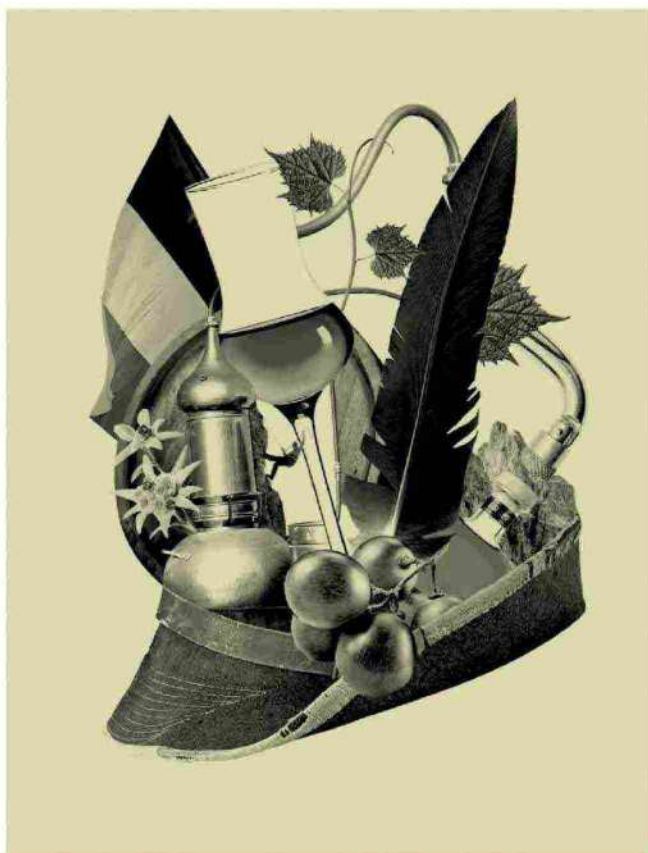
Se le nuove generazioni si sono dunque scoperte *grappa lover*, è per buona parte dovuto al talento dei bartender che, dando libero sfogo alla loro creatività, hanno cominciato a utilizzarla come ingredien-

te base per rinfrescanti e saporiti cocktail. Fuori dagli schemi e dai cliché. «Era ingiustamente considerata la Cenerentola degli spiriti», conferma Alessandro Marzano, ambasciatore della storica e omonima distilleria di famiglia con sede a Nogaredo (Trento). «Oggi i produttori sono consapevoli e orgogliosi della propria storia e delle loro produzioni, senza temere confronti».

Più qualità e meno quantità: «Il consumatore ora è più attento, beve meno, ma quando si concede il lusso di un distillato vuole un'esperienza gustativa e culturale, contenuta ma di qualità. E la grappa risponde a tutte queste richieste».

Se il mondo dell'acquavite è in fase di trasformazione verso una contemporaneità in cui regna l'innovazione, a cambiare è innanzitutto il gusto. Ieri c'erano le grappe giovani, chiare e pungenti in gola, oggi ci sono quelle scurite dalla conservazione in botti di legno e in barrique, che conferiscono al blend un ricco profilo aromatico che sprigiona sentori secondari e terziari. Paradossalmente è proprio invecchiando che il prodotto ha intrapreso quel percorso di svecchiamento, catturando l'interesse di un target di consumatori trasversale e attratto dai sapori particolari in grado di condurlo verso un tracciato organolettico edonistico e sofisticato.

«La recente evoluzione delle tecniche distillatorie ha permesso di ottenere grappe più pure e digeribili, mentre l'introduzione di nuove pratiche di affinamento hanno ingentilito il prodotto, aprendolo a un ampio pubblico. Tra cui quello femminile, molto esigente e sempre più esperto della materia», osserva Massimo Tonini, managing director di Distillerie Nardini, tra le più belle cantine d'Italia (progettate da Massimiliano Fuksas: a riprova del legame che unisce il mondo della grappa a quello del design). Il pack, a sua volta, propone confezioni ad alta gradazione estetica: bottiglie da collezione, da esi-



GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE
Distilleria Bonollo
Dalla pigiatura delle uve passite dell'Amarone della Valpolicella.



ANFORA
Distilleria Marzadro
Riposa negli antichi vasi di terracotta, intensa nel gusto e senza sapore di legno.



Negroni Morbido di Vinacce

di **Francesco Cione**

INGREDIENTI:

- 1 25ml Grappa Monovitigno
- 2 25ml Select
- 3 45ml Vermouth Rosso
- 4 7,5 ml Fernet Branca
- 5 spray di Assenzio

TECNICA: Stir & Strain
BICCHIERE: Old fashioned

Season Greetings

di **Guglielmo Miriello**

INGREDIENTI

- 1 15 ml grappa Nonino riserva 8 anni
- 2 20 ml vodka
- 3 20 ml vermouth dolce al Riesling Belasazar
- 4 10 ml cordiale miele di acacia profumato ai fiori di osmanto
- 5 10 ml Verjus (agresto) Sauvignon Manincor
- 6 5 gocce bitter Peychaud

TECNICA: Stir & Strain
BICCHIERE: coppa Champagne

bire come oggetti eleganti. Rifarsi il look è stata una richiesta del mercato alla quale la categoria ha risposto senza indugi. «L'evoluzione della grappa a cui stiamo assistendo passa anche dalla profonda trasformazione del suo involucro, della bottiglia», interviene Elvio Bonollo, presidente dell'Istituto Nazionale Grappa e rappresentante della famiglia che, da quattro generazioni, è titolare della Distilleria Bonollo Umberto di Padova. «L'eleganza della confezione contribuisce a elevare il prodotto. E diventa

atout vincente nella relazione con il consumatore italiano e internazionale, sempre più consapevole, esigente e orientato alla qualità». A consolidare l'amore per la grappa c'è anche il nuovo feeling con la mixology. Ma attenzione, perché miscelare in uno shaker il distillato non è un'operazione così semplice. Per ottenere un risultato finale (e un drink) soddisfacente, è necessario osservare regole precise per l'equilibrio del gusto. Così la scelta per il bartender diventa una sfida avvincente. «È vero che la grapp

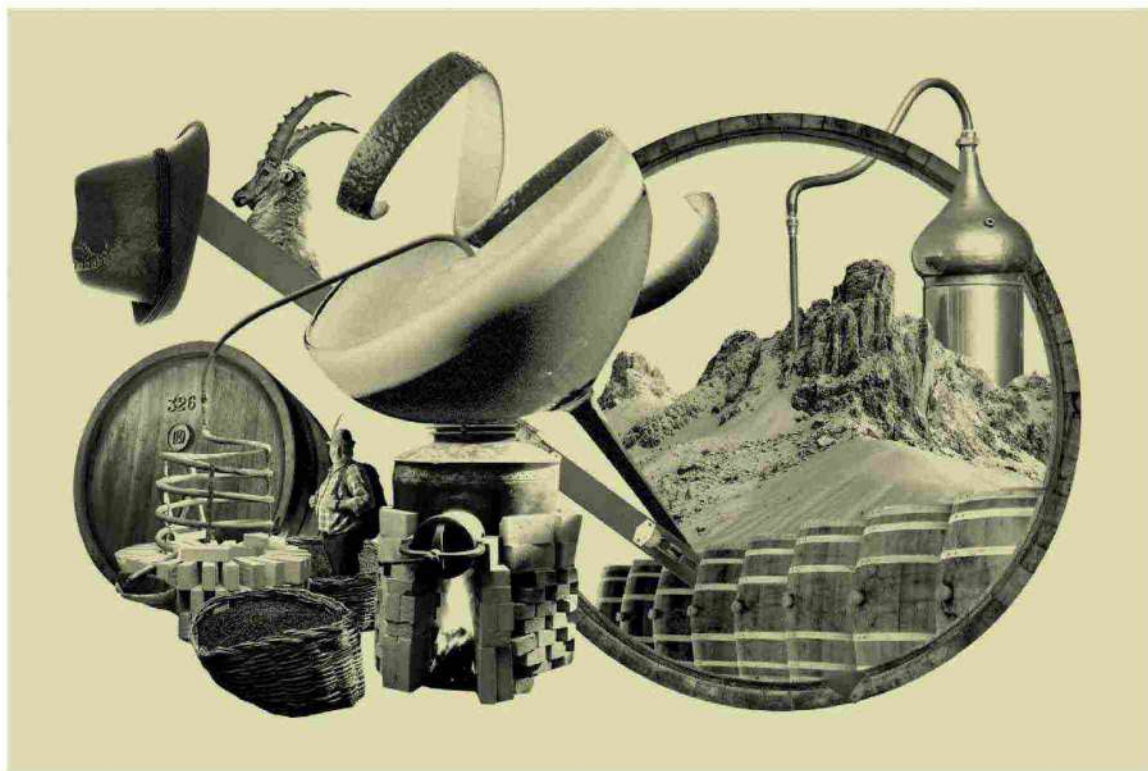


NARDINI 7 ANNI

Persistente, questa grappa invecchiata in botti di rovere di Slavonia. Aromi di vaniglia, marasca e frutti di bosco.

pa si presta alla miscelazione con buone performance, ma deve avere sempre un bouquet di aromi gentili e profumati», avverte Arturo Rossi, a capo della storica distilleria lombarda Rossi d'Angera. «Per questo motivo, grappe di vitigni del tipo chardonnay, moscato, malvasia, traminer, brachetto, nosiola, oltre a qualche invecchiata morbida, possono sostituire molto bene rum, whisky, tequila o vodka». Non vi basta? Allora aggiungiamo il fatto che la grappa ha anche conquistato un posto a tavola e in cu-

drink



Il Ve.n.To soffia ed entra nell'Iba

Un solo cocktail alla grappa è nella prestigiosa lista dell'Iba, International Bartenders Association, bibbia della mixability che stabilisce il best of dei drink miscelati, presieduta dall'italiano Giorgio Fadda. La ricetta di Ve.n.To, entrato nel 2020 nel prestigioso ranking, è di due bartender affermati, Samuele Ambrosi e Leonardo Veronesi. La preparazione prevede di inserire nello shaker grappa bianca morbida (45 ml), spremuta fresca di limone (22,5 ml), sciroppo di miele (15 ml) e cordiale alla camomilla (15 ml). Dopo avere shakerato energicamente, si serve in tumbler basso con ghiaccio, decorando con acini d'uva se di stagione o buccia di limone.



SOLOPERGIAN
Distilleria Berta
Blend che unisce vinacce da vitigni Barbera, Nebbiolo e Moscato. Un sodalizio elegante per un distillato avvolgente.

cina. Ora accompagna antipasti gourmet e dolci da fine pasto, ma è anche l'ingrediente-tocco in più usato per arricchire primi o secondi piatti. Lo sostiene Stefano Bottega, a capo della distilleria omonima, nonché noto gourmand: «Le migliori grappe barricate si sposano perfettamente con una serie di formaggi stagionati e dalla personalità spiccata: Castelmagno, Bitto e Imbriago. In cucina, inoltre, le grappe possono aromatizzare innumerevoli piatti». Qualche esempio? «Su ostriche, risotti, gamberoni, pasta e finger food. Nel dopocena, infine, sposano perfettamente *crû* di cioccolato fondente, frutta candita, marron glacé e torrone».

L'essere riusciti a traghettare la grappa da un mondo arcaico e ancorato alle sue radici rurali a un altro più moderno e svincolato da pregiudizi è stato anche il risultato di uno sforzo generale del-

le aziende produttrici. «L'industry dell'acino d'uva ha davvero saputo rigenerare la materia prima: da prodotto di scarto a fonte inesauribile di proprietà organolettiche di alto livello», conferma Samuele Ambrosi, noto bartender veneto e tra gli autori del cocktail Ve.n.To (vedi box). «Oggi possiamo affermare che la grappa è un distillato completo, a 360 gradi. Ma si tratta di un'evoluzione che si è compiuta non in pochi mesi, ma nel corso di un paio di decenni durante i quali sono stati fatti innumerevoli investimenti qualitativi, tecnologici... perfino "empatici". E così oggi possiamo raccogliere i frutti: e parlare di grappe che soddisfano da una parte il consumatore classico, che così può vivere nuove esperienze palatali, e dall'altra il giovane globetrotter, abituato al gusto dei distillati versatili, finora protagonisti della miscelazione. E tipici di uno stile di vita social». ■